ARTISAL

Ruban

FEUILLETAGE THERMO-TOLÉRANT

La margarine idéale pour réussir vos **pâtes feuilletées** dans toutes les ambiances de travail

Partenaire de l'artisan, la marque ARTISAL facilite votre travail au quotidien et valorise votre savoir-faire avec sa margarine premium **Ruban Feuilletage Thermo-Tolérant**. Sa formule bénéficie d'une technologie brevetée qui offre une **plasticité optimale** et une excellente **tolérance à une plage étendue de températures allant de 10 à 30°C**. Facile à incorporer, cette préparation innovante permet ainsi un **laminage aisé dans toutes les ambiances de travail**. Ruban Feuilletage Thermo-Tolérant vous garantit l'obtention de feuilletés légers, bien développés, fondants et hautement savoureux !

3 ATOUTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

- Extrême confort de travail et grande sécurité d'utilisation
- Performances techniques optimales
- Résultats réguliers garantis

ARTISAL

Ruban

FEUILLETAGE THERMO-TOLÉRANT

Mode d'emploi

Pâte feuilletée
- Farine 1000 g
- Sel 20 g
- Eau 500 g
- **Ruban Feuilletage TT*** 100 g
- **Ruban Feuilletage TT*** 650 g

Voir mise en œuvre ci-contre.

Les précieux conseils de votre partenaire Artisal

- **Utiliser le froid entre chaque tour et respecter les temps de repos** pour éviter que la pâte prenne trop de force, source de rétreint, et surtout se déchire.
- **Accorder au minimum une heure de repos avant la cuisson des réalisations.**
- **Incorporer 10 à 20% de margarine dans la détrempe, idéalement réalisée la veille** : la pâte offrira une bonne plasticité et le façonnage sera facilité. Il est conseillé de déduire la quantité de margarine ajoutée dans la détrempe de la quantité totale de matière grasse utilisée pour le tourage.
- **Ne pas corser la détrempe** afin d'éviter un surcroît d'élasticité et de prévenir le rétreint.

Croustades Noix de St-Jacques Aux Petits Légumes

recette pour 25 pièces environ

■ Pâte Feuilletée

1000 g	Farine	Réaliser une détrempe homogène avec la farine, le sel, l'eau et les 100 g de matière grasse préalablement fondue froide. Réaliser un feuilletage à 5 tours avec les 650 g de **Ruban Feuilletage TT** en respectant les temps de repos (+/- 30 min).
20 g	Sel	
500 g	Eau	
100 g	**Ruban Feuilletage TT***	
650 g	**Ruban Feuilletage TT***	

■ Béchamel

100 g	**Ruban Moka**	Réaliser un roux avec la matière grasse et la farine. Porter le lait à ébullition et verser la moitié du lait sur le roux. Hors du feu, mélanger avec un fouet. Sans arrêter de remuer, verser le reste du lait. Assaisonner avec sel, poivre et muscade, porter à ébullition et cuire au premier bouillon sans arrêter de remuer. Hors du feu, ajouter le jaune d'œuf, remuer puis réserver.
100 g	Farine	
1000 g	Lait	
QS	Sel	
QS	Poivre noir	
QS	Noix de muscade	
20 g	Jaune d'œuf	

■ Béchamel Aux Petits Légumes

2 pcs	Poireaux	Détailler les poireaux et les carottes en fine julienne, ébouillanter pendant 1 min dans l'eau salée, égoutter, puis faire suer avec un peu d'huile d'olive et assaisonner. Mélanger les petits légumes avec la béchamel.
500 g	Carottes	
1220 g	Béchamel	

■ Poêlée de St-Jacques Aux Girolles

500 g	Noix de St-Jacques	Poêler à l'huile d'olive et assaisonner.
250 g	Girolles	

■ Mise en œuvre et Finition

Abaisser le pâton sur 4 mm d'épaisseur. Détailler des croûtes de la forme souhaitée et cuire +/- 30 min à 210°C en four à sole. Après refroidissement couper le dessus des croustades. Garnir à mi-hauteur les croustades de béchamel aux petits légumes et finir avec la Poêlée de St-Jacques. Replacer les couvercles et servir chaud.

*Ruban Feuilletage TT = Ruban Feuilletage Thermo-Tolérant

Code article : 44537 - Crédit photos : CSM France / Studio Pygmalion - 11/14 - www.23v.com

Dénomination	Code article	Unité de vente
Ruban Feuilletage Thermo-Tolérant	34230	Carton de 5 plaques de 2 kg

CSM France SAS - 18 rue de la Robertsau - BP 50 - 67802 Bischheim Cedex
www.csmbaking.com/france - N° Vert 0 800 616 816
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE